

PRESSEMITTEILUNG

## **Chicken in the Air**

### **Mit WIESENHOF auf der INTERNORGA 2011 abheben**

Rechterfeld/Hamburg, im Februar 2011. Die Chicken-Macher vom WIESENHOF Gastro-Service sind der diesjährige Überflieger auf der INTERNORGA. Vom 18.03. bis 23.03.2011 präsentiert Deutschlands Geflügelmarke Nr. 1 in Halle B4, EG, Stand Nr. 308 das internationale Gastrokonzept „Chicken in the Air“. Mit im Gepäck sind landestypische Gerichte aus verschiedenen Ländern. Alles natürlich zu 100 % Geflügel.

### **Der Messestand wird zum Terminal**

Zum Start der Chicken Airline in Deutschland serviert die WIESENHOF Crew am Messestand **Chicken Strips „Brezel Style“** – leckere Hähnchenbrustfiletstreifen mit krosser Brezelpanade - und **Hähnchen-Cordon Bleu „Alpenländer Art“** mit herzhaftem Käse und knuspriger Petersilienpanade.

Beim Zwischenstopp in Skandinavien werden die Fluggäste mit **Geflügel Köttbullar** nach nordischem Rezept bewirtet. Über das neue leckere **Hähnchen-Gyros** dürfen sich die Passagiere beim Anflug auf Griechenland freuen.

Im Anschluss geht es nonstop über den Großen Teich. Aus dem Land der unbegrenzten Möglichkeiten stammt der **Hot Dog**, den der WIESENHOF Gastro-Service nun erstmals für Großverbraucher in der Geflügelvariante und im praktischen Kombi-Paket mit Soft Hot Dog Brötchen anbietet.

Im klassischen American Style ist auch das **Hähnchen-Steaklett**.

„Kulinarische Einflüsse aus verschiedenen Ländern und die Reise durch die unterschiedlichsten Geschmackswelten – das kommt an“, sagt Dr. Ingo Stryck, Geschäftsführer WIESENHOF Marketing. „Der Trend nach Internationalität spiegelt sich daher auch in unseren neuen Geflügelkreationen wider.“ Speziell für den Foodservice-Bereich entwickelt, lassen sich alle Produkte einfach und schnell zubereiten und vielseitig kombinieren. Der Kreativität sind damit keine Grenzen gesetzt.

### Produkt-Informationen

Produkt	Stückgewicht	Zubereitungsempfehlung	Verpackung
<b>Chicken Strips Brezel Style</b>	15 - 35 g	Kombidämpfer: Heißluft 200 °C ca. 12 Minuten  Fritteuse: 160 °C ca. 4-5 Minuten  Pfanne (mittlere Hitze): ca. 10-12 Minuten	3 x 1 kg Beutel je Karton
<b>Hähnchen-Cordon Bleu „Alpenländer Art“</b>	160 g +/- 20 g	Pfanne (mittlere Hitze): ca. 20 Minuten  Kombidämpfer: Heißluft 200 °C ca. 25-30 Minuten	2 x 1,5 kg Beutel je Karton

<b>Geflügel Köttbullar</b>	15 g +/- 5 g	<p>Kombidämpfer: Heißluft 200 °C ca. 10 Minuten</p> <p>Fritteuse: bei 160 ° C ca. 4-5 Minuten</p> <p>Pfanne (mittlere Hitze): ca. 10-12 Minuten</p>	3 x 1kg Beutel je Karton
<b>Hähnchen-Gyros</b>	-	Pfanne (mittlere Hitze): ca. 15 Minuten	3 x 1 kg Beutel je Karton
<b>Geflügel Hot Dog</b>	<p>Geflügel- würstchen 45g</p> <p>Soft Hot Dog Brötchen 50g</p>	<p>Tiefgefrorene oder aufgetaute Geflügelwürstchen in 80 °C heißem Wasser erhitzen (nicht kochen)</p> <p>Hot Dog Brötchen bei Raum- temperatur auftauen, nach Bedarf toasten</p>	<p>Je Karton (1520 g):</p> <p>720 g Wurst (2 Packungen à 8 x 45 g Geflügel- würstchen)</p> <p>800 g Soft Hot Dog Brötchen (1 Beutel à 16 x 50 g)</p>
<b>Hähnchen-Steaklett classic</b>	95 g +/- 10 g	<p>Kombidämpfer: Heißluft 200 °C ca. 15 Minuten</p> <p>Pfanne (mittlere Hitze):</p>	2 x 1,5 kg Beutel je Karton

		ca. 10 Minuten	
--	--	----------------	--

**Gerne senden wir Ihnen auf Wunsch Bildmaterial per E-Mail zu.**

Für weitere Informationen:  
Informationsbüro Wiesenhof  
c/o Engel & Zimmermann AG, Unternehmensberatung für Kommunikation  
Am Schlosspark 15, 82131 Gauting  
Telefon: 0 89 / 89 35 63 515, Telefax: 0 89 / 89 35 63 550  
E-Mail: [wiesenhof@engel-zimmermann.de](mailto:wiesenhof@engel-zimmermann.de)